

BRAUN

MultiQuick 5 Pro



Type HB501BI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el parato.
- CA** Si us plau, llegiu les instruccions de seguretat (llibret a part) detingudament i completament abans d'utilitzar l'aparell.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaandwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuuohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá előtt olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenlik talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты Болданарды; алдында 5ауыпсіздік бойынша не5ауларды (бФлек кітапша) зейін 5ойып тігелдей обып шыны;ыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

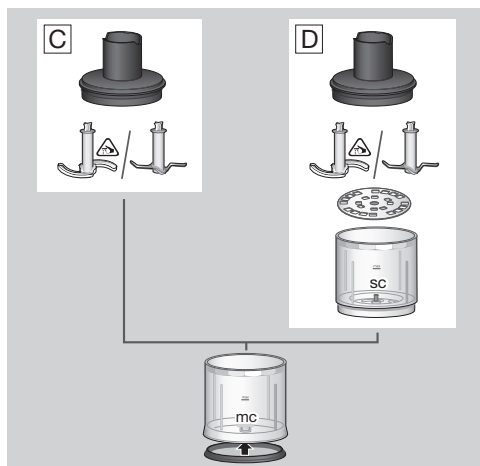
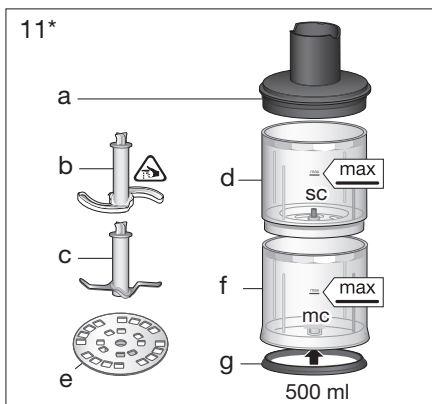
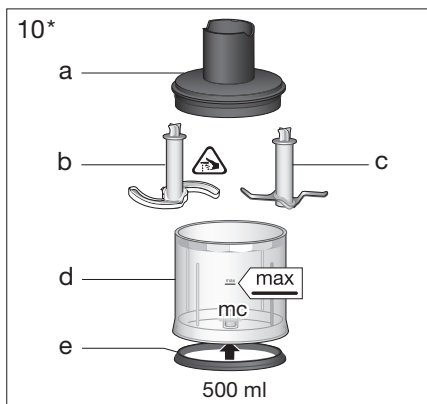
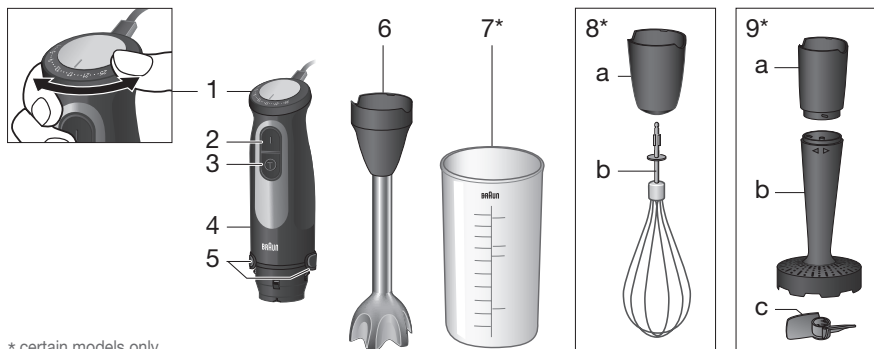
Deutsch.....	10
English	12
Français.....	15
Español	18
Català	20
Português	23
Italiano	26
Nederlands	28
Dansk	31
Norsk	33
Svenska	36
Suomi	38
Polski	41
Český.....	44
Slovenský.....	46
Magyar	49
Hrvatski.....	52
Slovenski.....	54
Türkçe.....	57
Română	59
Ελληνικά	62
Қазақ.....	65
Русский.....	69
Українська.....	73
عربي	76

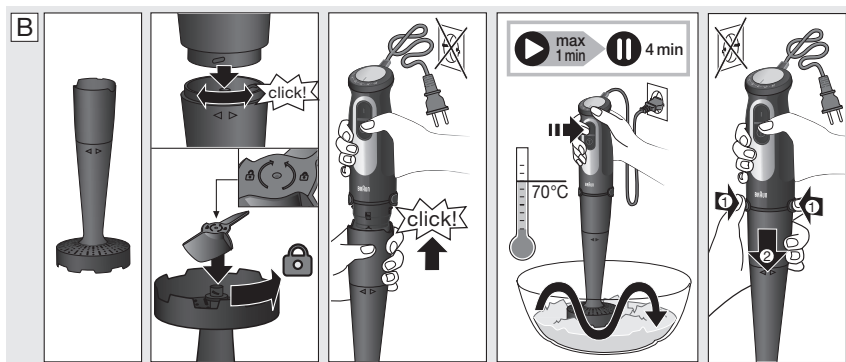
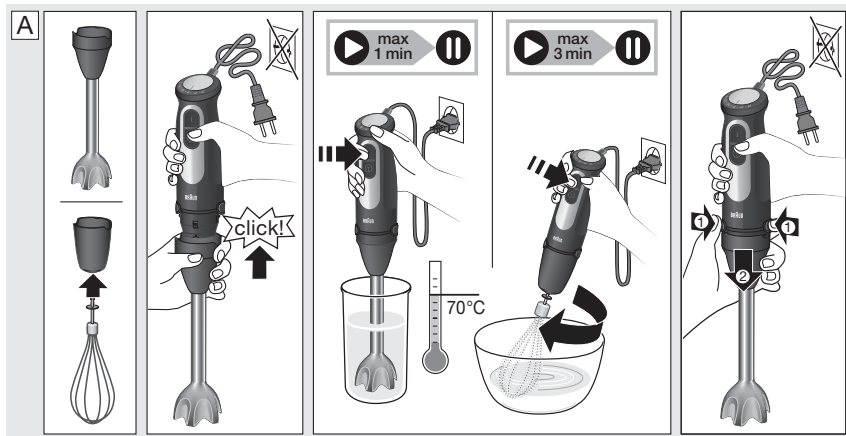
© Copyright 2025 All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170173/08.25

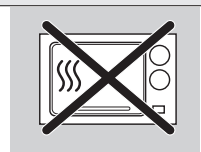
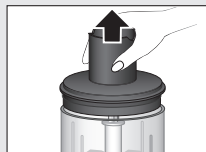
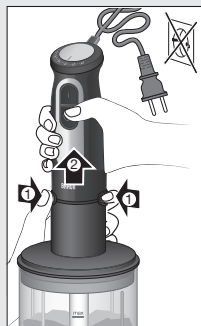
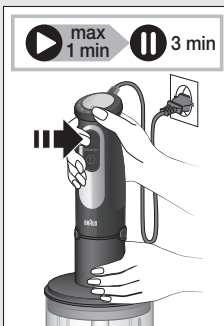
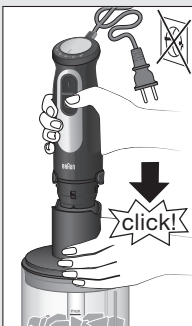
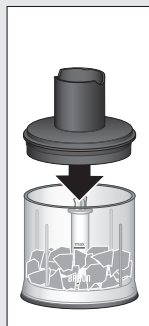
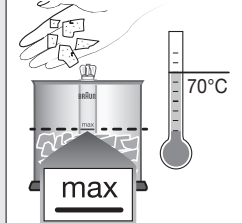
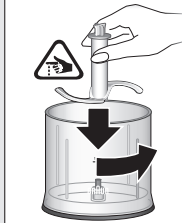
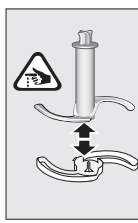
MQ 55236M-55254M-MQ55307M INT
DE/UK/FR/ES/CA/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR







C

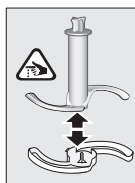
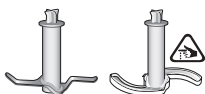


		Parmesan							
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20 g	200 g	300 g	350 g	5
⌚ sec.	10-25	20-30	5-10	5-10	5-10	10	20	30	5-10x pulse
			1 - 9		1 - 25	1 - 25	21	13 - 25	13 - 25
	turbo	turbo		turbo					turbo

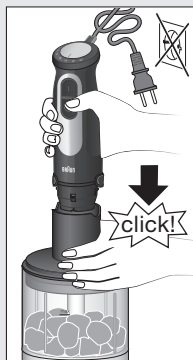
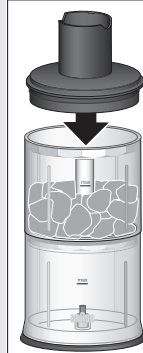
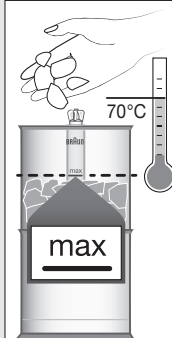
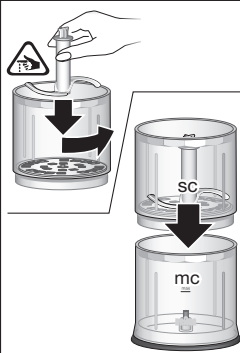
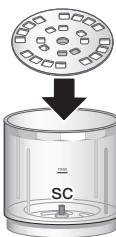
D



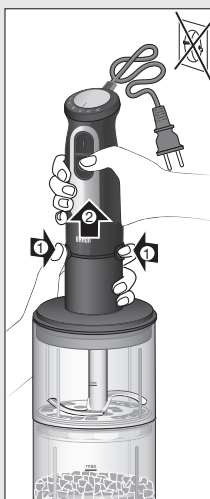
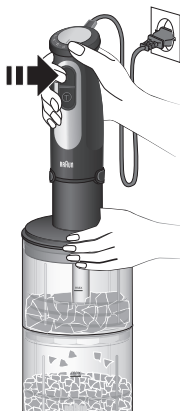
500 ml

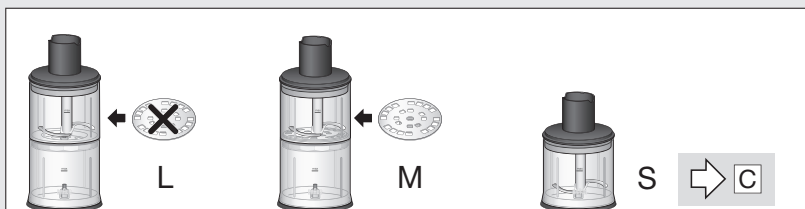
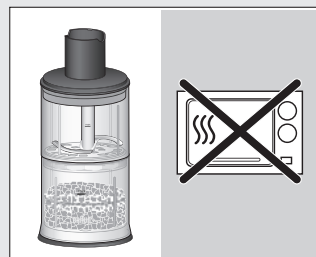
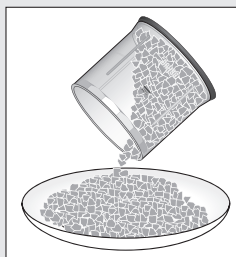
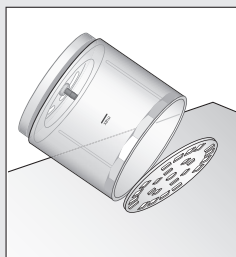


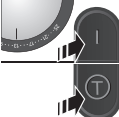
Assembly video



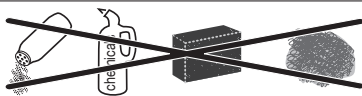
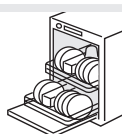
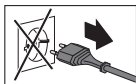
▶ max 1 min ⏸ 3 min





								
								
	2 cm	2 cm	2 cm	2 cm				
max.	150 g	100 g	100 g	100 g	200 g	100 g	150 g	6 
	13							13
								

E



Deutsch

Vor dem Gebrauch



Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese zum späteren Gebrauch auf. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

Teile und Zubehör

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste (T)
- 4 Motorteil
- 5 EasyClick Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7 Becher
- 8 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 9 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 10 500-ml-Zerkleinerer «mc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Eismesser
 - d Zerkleinerer-Topf
 - e Anti-Rutsch-Ring
- 11 500-ml-Kontroll-Zerkleinerer
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer

- c Eismesser
- d Zerkleinerer-Topf «mc»
- e Anti-Rutsch-Ring
- f Kontroll-Zerkleinerer-Topf «sc»
- g Kontroll-Zerkleinerer-Scheibe

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der variablen Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (1). Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitungsgeschwindigkeit. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit wird durch Betätigen der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab (A)

Der Stabmixer eignet sich ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung sowie Getränken, Smoothies und Milchshakes.

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit Turbo Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.

Schlagbesen (A)

Verwenden Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Stampfer (B)

Mit dem Stampfer können Sie gekochtes Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfel stampfen.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

Zerkleinerer (C)

Der Zerkleinerer (10) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Beenden Sie die Verarbeitung sofort, wenn der Motor langsamer wird und/oder das Gerät stark vibriert.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «mc» (10) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Beim «mc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten.

Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «mc» (10) mit speziellem Eismesser (10c) zerkleinert werden.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle C.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Für 24 Stunden bei 3 °C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1 Sekunde bei Turbo Geschwindigkeit.

Verwenden Sie hierfür das Zerkleinerer Zubehör «hc» (als optionales Zubehör bei Ihrem Braun Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar).

Kontroll-Zerkleinerer (D)

Der Kontroll-Zerkleinerer ist perfekt geeignet zum Zerkleinern von Hartkäse, Zwiebeln, Äpfeln, Schokolade, Nüssen und Eis. Mit den Messern, dem Kontroll-Zerkleinerer-Topf und der Kontroll-Zerkleinerung-Scheibe lassen sich die Lebensmittelgrößen S, M und L erzielen.

Eiswürfel dürfen nur mit dem Kontroll-Zerkleinerer (11) mit speziellem Eismesser (11c) zerkleinert werden.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle D.

English

Before Use



Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

Pflege und Reinigung (E)

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt E.

Garantie und Service

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden. Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter www.braunhousehold.com.



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll.

Die Entsorgung kann über ein Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.

Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 EasyClick release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker

- 8 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 9 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 10 500 ml chopper accessory «mc»
 - a Lid (with Gear)
 - b Chopping blade
 - c Ice knife
 - d Chopper bowl
 - e Anti-slip rubber ring
- 11 500 ml size control chopper accessory
 - a Lid (with Gear)
 - b Chopping blade
 - c Ice knife
 - d Chopper bowl «mc»
 - e Anti-slip rubber ring «sc»
 - f Size control chopper bowl
 - g Size control insert

How to Use the Appliance

Variable speed regulator

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (1). The higher the setting, the faster the chopping speed. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator.

Maximum processing speed can be achieved by pressing the Turbo button (3). You may also use the Turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Blending Shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milk-shakes.

For best results, use the Turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at Turbo speed until the oil starts emulsifying.

Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

For detailed processing instructions refer to section B.

Chopper Accessory (C)

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Use the «mc» chopper (10) for larger quantities and for hard foods.

For «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

Only the «mc» chopper accessory (10) with the special ice blade (10c) is allowed to crush ice cubes.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes
(as a pancake stuffing or spread)

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.

- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).

- Chop 1 second at Turbo speed.

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Braun Service Center; however not in every country).

Size control chopper Accessory (D)

The size control chopper is perfectly suited for chopping hard cheese, onions, apples, chocolate, nuts and ice. By using the knives, the size control chopper and the size control insert it is possible to achieve food size results S, M and L.

Only the size control chopper accessory (11) with the special ice blade (11c) are allowed to crush ice cubes.

Refer to the Processing Guide D for maximum quantities, recommended times and speeds.

Care and Cleaning (E)

For detailed processing instructions refer to section E.

Warranty and Service

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.



Please do not dispose the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.

Français

Avant utilisation



Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence. Retirez tous les emballages et les étiquettes et jetez-les de manière adaptée.

Pièces et accessoires

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 9 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette

10 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»

- a Couvercle (avec entraîneur)
- b Lame hachoir
- c Broyeur à glace
- g Bol hachoir
- h Socle antidérapant en caoutchouc

11 Accessoire de hachage de contrôle de taille 500 ml

- a Couvercle (avec entraîneur)
- b Lame hachoir
- c Broyeur à glace
- d Bol hachoir «mc»
- e Socle antidérapant en caoutchouc
- f Bol hachoir de contrôle de taille «sc»
- g Insert de contrôle de taille

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse. La vitesse de préparation maximale peut être

obtenue en appuyant sur le bouton Turbo [3]. Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au goût

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- lacer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.

Accessoire fouet (A)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs

d'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

Pour obtenir des résultats supérieurs, utiliser la vitesse la plus élevée.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

Presse-purée (B)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que les pommes de terre, les patates douces, les tomates, les prunes et les pommes.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section B.

Accessoire de hacheur (C)

L'hachoir [10] permet de hacher facilement la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Utilisez le hachoir «mc» [10] pour les grandes quantités et les aliments durs.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir «mc» ne doit pas excéder la ligne maximum.

Seul l'accessoire de hacheur «mc» [10] avec le broyeur à glace spécial [10c] peut être utilisé pour piler de la glace.

Consulter le guide C – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner)

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez pendant 1 seconde à vitesse maximale.

Utiliser le hachoir «hc» (accessoire en option disponible auprès de votre Centre de services Braun; n'est toutefois pas disponible dans tous les pays).

Accessoire de hachage de contrôle de taille (D)

Le hachoir de contrôle de taille convient parfaitement pour la découpe de fromages durs, d'oignons, de pommes, de chocolat, de noix et de glace. Grâce aux couteaux, au hachoir de contrôle de taille et à l'insert de contrôle de taille, il est possible de d'obtenir des aliments de tailles S, M et L.

Seul l'accessoire de hachage de contrôle de taille (11) avec le broyeur à glace spécial (11c) peut être utilisé pour piler de la glace.

Consulter le guide D – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Entretien et nettoyage (E)

For detailed processing instructions refer to section E.

Garantie et service

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site www.braunhousehold.com.



Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

Español

Antes de empezar



Lea atentamente todas las instrucciones del usuario antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Retire todo el embalaje y las etiquetas y deséchelos del modo apropiado.

- c Cuchilla para hielo
- d Recipiente picador «mc»
- e Anillo de goma antideslizante
- f Bol de la picadora para el control del tamaño «sc»
- g Inserto para el control del tamaño

Cómo usar el aparato

Piezas y accesorios

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo (T)
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 Accesorio batidor
 - a Caja de engranajes
 - b Batidor
- 9 Accesorio del pasapurés
 - a Caja de engranajes
 - b Varilla del pasapurés
 - c Pala
- 10 Accesorio picador de 500 ml «mc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
 - d Recipiente picador
 - e Anillo de goma antideslizante
- 11 Accesorio de la picadora para el control del tamaño de 500 ml
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora

Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesado corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable (1). Cuanto más alto sea el ajuste, más rápido será la velocidad de picar. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad. La velocidad máxima de procesado puede lograrse pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

Brazo de batir (A)

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos.

Utilice la velocidad turbo para obtener un resultado óptimo.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección A.

Ejemplo de receta: Mayonesa

250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)

1 huevo y 1 yema de huevo adicional

1-2 cucharadas de vinagre

Sal y pimienta al gusto

- Coloque todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso mezclador. Mezcle a la velocidad turbo hasta que el aceite emulsione.

Accesorio batidor (A)

Utilice el accesorio batidor sólo para montar nata, batir claras de huevo, hacer bizcochos y postres premezclados.

Para obtener los mejores resultados, utilice la velocidad más alta.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección A.

Accesorio de pasapurés (B)

El accesorio para puré puede usarse para triturar frutas y verduras cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección B.

Accesorio picador (C)

La picadora (10) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

Utilice la picadora «mc» (10) para cantidades mayores y para alimentos duros.

En el caso de la picadora «mc», no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima.

Solo se puede usar el accesorio de la picadora «mc» (10) con la cuchilla especial para hielo (10c) para moler cubitos de hielo.

Consulte la Guía de Procesamiento C para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

«hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas)

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
- Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).

- Pique durante 1 segundo a máxima velocidad.

Utilice el accesorio picador «hc» (accesorio opcional disponible en su Centro de Servicio Braun; sin embargo, no en todos los países).

Accesorio de la picadora para el control del tamaño (D)

La picadora de control de tamaño es perfecta para picar queso duro, cebollas, manzanas, chocolate, frutos secos y hielo. Con las cuchillas, la picadora para el control del tamaño y el inserto para el control del tamaño se pueden conseguir resultados de tamaño de alimentos S, M y L.

Solo se puede usar el accesorio de la picadora para el control del tamaño (11) con la cuchilla especial para hielo (11c) para moler cubitos de hielo.

Consulte la Guía de Procesamiento D para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Català

Abans de la utilització



Llegiu detinguda i completament les instruccions d'ús abans d'utilitzar l'aparell i conserveu-les per a consultes futures. Traieu tots els envasos i etiquetes i llenceu-los adequadament.

Cuidado y limpieza (E)

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección E.

Garantía y servicio técnico

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com.



Por favor no depositar el producto en los desechos domésticos al final de su vida útil. La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.

Peces i accessoris

- 1 Regulador de velocitat variable
- 2 Botó de velocitat variable (encès/apagat)
- 3 Botó Turbo (T)
- 4 Peça del motor
- 5 Botons de desbloqueig Easy-Click

- 6 Eix de la batedora
- 7 Got
- 8 Accessori batedor
 - a Engranatge
 - b Batre Accessori per a purés
 - a Engranatge
 - b Eix per a puré
 - c Paleta
- 9 Accessori picador 500 ml «mc»
 - a Tapa (amb engranatge)
 - b Fulla de picar
 - c Ganivet per picar gel
 - d Bol de picadora
 - e Anell de goma antilliscant
- 10 Accessori de picadora amb de control de mida de 500 ml
 - a Tapa (amb engranatge)
 - b Fulla de picar
 - c Ganivet per picar gel
 - d Bol de picadora «mc»
 - e Anell de goma antilliscant
 - f Bol de picadora amb control de mida «mc»c
 - g Insert de control de mida

Com utilitzar l'aparell

Regulador de velocitat variable

Quan activeu el botó de velocitat variable (2), la velocitat de transformació correspon a l'ajust del regulador de velocitat variable (1). Com més alt sigui l'ajust, més ràpida serà la velocitat de picat. Podeu ajustar la velocitat còmodament durant el funcionament girant el regulador de velocitat.

Podeu assolir la màxima velocitat de processament prement el botó Turbo (3). També podeu utilitzar el botó Turbo per obtenir potents impulsos instantanis sense haver de manipular el regulador de velocitat.

Eix mesclador (A)

La batedora de mà és perfectament adequada per preparar salses, amaniments per amanides, sopes, aliments per a nadons, així com begudes, batuts i smoothies.

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu la velocitat més alta.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció A.

Exemple de recepta: Maionesa

250 g d'oli (p. ex. oli de gira-sol)

1 ou i 1 rovell d'ou extra

1–2 cullerades Vinagre

Sal i pebre al gust

- Poseu tots els ingredients (a temperatura ambient) al got en l'ordre indicat més amunt.
- Col·loqueu la batedora de mà al fons del got. Bateu a velocitat Turbo fins que l'oli comenci a emulsionar.

Accessori batedor (A)

Utilitzeu el batedor només per muntar nata, muntar clares d'ou, fer bescuits i postres mesclats prèviament.

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu la velocitat més alta.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció A.

Accessori per a puré (B)

L'accessori per a purés es pot utilitzar per triturar verdures i fruites cuites com patates, moniatos, tomàquets, prunes i pomes.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció B.

Accessori picador (C)

La picadora (10) és perfectament adequada per picar formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galetes i fruits secs.

Atureu immediatament el procés quan la velocitat del motor disminueixi o es produeixin fortes vibracions.

Utilitzeu la picadora «mc» (10) per a grans quantitats i per a aliments durs.

Per a la picadora «mc» no excedeixi la quantitat d'ingredients per sobre de la línia màxima.

Només l'accessori picador «mc» (10) amb la fulla especial per a gel (10c) pot triturar glaçons de gel.

Consulteu la Guia d'elaboració C per conèixer les quantitats màximes, els temps recomanats i les velocitats.

«hc» Exemple de recepta: Prunes panses amb mel (com farcit de pastissets o per untar)

50 g de prunes

75 g de mel cremosa

70 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

- Ompliu el bol de la picadora «hc» amb prunes panses i mel cremosa.
- Conserveu a 3°C al frigorífic durant 24 hores.
- Afegiu 70 ml d'aigua (amb gust de vainilla).
- Piqueu 1 segon a velocitat turbo.

Utilitzeu l'accessori picador «hc» (accessori opcional disponible al vostre Centre de Servei Braun; però no a tots els països).

Accessori de picadora amb de control de mida (D)

La picadora amb control de mida és perfectament adequada per picar formatge dur, cebes, pomes, xocolata, fruits secs i gel. Utilitzant els ganivets, la picadora amb control de mida i l'insert de control de mida es poden obtenir resultats de mida dels aliments S, M i L.

Només l'accessori de picadora amb de control de mida (11) amb la fulla especial per a gel (11c) pot triturar glaçons de gel.

Consulte la Guía de Procesamiento D para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Cura i Neteja (E)

Per obtenir informació detallada, consulteu la secció E.

Garantia i servei

Tant les especificacions de disseny com aquestes instruccions d'ús estan subjectes a canvis sense avís previ.

Per obtenir informació detallada, consulteu el fullet de garantia i ser-

vei per separat o visiteu www.braunhousehold.com.



No llenceu el producte a les escombraries domèstiques al final de la seva vida útil.

L'eliminació es pot dur a terme en un Centre de Servei Braun o als punts de recollida apropiats previstos al vostre país.



Els materials i els accessoris que entren en contacte amb els aliments s'ajusten a la normativa CEE 1935/2004

Português

Antes de Utilizar o seu Aparelho



Por favor, leia as instruções de utilização atentamente e na íntegra antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura. Remova todas as embalagens e etiquetas e elimine-as adequadamente.

Peças e acessórios

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo (T)
- 4 Peça do motor
- 5 Botões de libertação EasyClick
- 6 Pé da varinha
- 7 Copo
- 8 Acessório para bater
 - a Caixa de engrenagens
 - b Batedor

- 9 Acessório para puré
 - a Caixa de engrenagens
 - b Eixo para puré
 - c Palheta
- 10 Acessório picador de 500 ml «mc»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Lâmina para gelo
 - d Recipiente picador
 - e Anel de borracha antiderrapante
- 11 Acessório picador de 500 ml com controlo de tamanho
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Lâmina para gelo
 - d Recipiente picador «mc»
 - e Anel de borracha antiderrapante
 - f Recipiente do picador com controlo de tamanho «sc»
 - g Encaixe com controlo de tamanho

Como utilizar o aparelho

Ajustar a velocidade

Ao ativar o botão de velocidade variável (2), a velocidade de processamento corresponde ao ajuste do regulador de velocidade variável (1). Quanto mais alto for o ajuste, mais rápida é a velocidade de picagem. Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade. A velocidade de processamento máxima pode ser atingida pressionando o botão Turbo (3). Também pode utilizar o botão Turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

Eixo de mistura (A)

A varinha mágica adequa-se perfeitamente à preparação de pastas, molhos, molhos para salada, sopas, alimentos para bebés, assim como bebidas, smoothies e batidos de leite.

Para obter os melhores resultados, use a velocidade Turbo.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (p. ex. óleo de girassol)

1 ovo e 1 gema de ovo extra

1-2 c. s. de vinagre

Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo, na ordem indicada.

Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture à velocidade Turbo até o óleo começar a emulsionar.

Acessório para bater (A)

Use o batedor apenas para preparar chantilly, bater claras de ovo, preparar pão-de-ló e sobremesas pré-preparadas.

Para obter os melhores resultados, use a velocidade mais alta.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para puré (B)

O acessório para puré pode ser usado para triturar frutas e legumes cozinhados, tais como batatas, batatas-doces, tomates, ameixas e maçãs.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (C)

O picador (10) é perfeitamente adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rijas.

Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

Use o picador «mc» (10) para quantidades maiores e alimentos duros.

Para o picador «mc», não exceda a quantidade de ingredientes superior à linha máx.

Apenas o acessório picador «mc» (10) com a lâmina especial para gelo (10c) pode picar cubos de gelo.

Consulte no Guia de processamento C as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Exemplo de receita para «hc»: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas)

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique durante 1 segundo na velocidade Turbo.

Use o acessório picador «hc» (acessório opcional disponível no seu Centro de Assistência da Braun; contudo, não disponível em todos os países).

Acessório picador com controlo de tamanho (D)

O picador com controlo de tamanho é perfeitamente adequado para picar queijo duro, cebolas, maçãs, chocolate, frutas de casca rija e gelo. Utilizando as lâminas, o picador com controlo de tamanho e o encaixe com controlo de tamanho, é possí-

vel obter resultados de tamanho de alimentos S, M e L.

Apenas o acessório picador com controlo de tamanho (11) com a lâmina especial para gelo (11c) pode picar cubos de gelo.

Consulte no Guia de processamento D as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Cuidados e limpeza (E)

Consulte a secção E para instruções detalhadas de processamento.

Garantia e Assistência

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Para informações detalhadas, consulte o folheto separado sobre garantia e assistência ou visite www.braunhousehold.com.



Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Braun ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

Italiano

Prima dell'utilizzo



Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni d'uso prima di utilizzare il dispositivo e conservarle per la consultazione. Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette e smaltirli in modo appropriato.

Parti e accessori

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo (T)
- 4 Corpo motore
- 5 Tasti di rilascio EasyClick
- 6 Gambo frullatore
- 7 Bicchiera graduato
- 8 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 9 Accessorio per pure
 - a Attacco
 - b Asta per pure
 - c Paletta
- 10 Tritatutto da 500 ml «mc»
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritatutto
 - c Lama per ghiaccio
 - d Recipiente tritatutto
 - e Anello in gomma anti-scivolo
- 11 Tritatutto per controllo dimensioni 500 ml
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritatutto

- c Lama per ghiaccio
- d Recipiente tritatutto «mc»
- e Anello in gomma anti-scivolo
- f Recipiente tritatutto per controllo dimensioni «sc»
- g Inserto per controllo dimensioni

Come utilizzare l'apparecchio

Impostazione della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità (1). Maggiore è il valore impostato, maggiore è la velocità di triturazione. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità. Premendo il tasto turbo (3) si raggiunge la velocità massima. È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Asta di miscelazione (A)

Il frullatore a immersione è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità turbo.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Esempio di ricetta: maionese

250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Miscelare alla velocità turbo fino a che l'olio comincia ad emulsionare.

Frusta (A)

Usare la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi, preparare il pan di Spagna e dessert già miscelati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Accessorio per purè (B)

L'accessorio per purè può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

Accessorio picador (C)

Il tritatutto (10) è ideale per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

Utilizzare il tritatutto «mc» (10) per quantità maggiori e cibi solidi.

Per il tritatutto «mc» non superare la quantità di ingredienti indicata dal segno di riempimento massimo.

Solo il tritatutto «mc» (10) con la speciale lama per ghiaccio (10c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione C per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Esempio di ricetta con «hc»: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare)

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3 °C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per 1 secondo a velocità turbo.

Utilizzare l'accessorio tritatutto «hc» (accessorio opzionale disponibile presso il centro di assistenza Braun; non in tutti i paesi).

Tritatutto per controllo dimensioni (D)

Il tritatutto per controllo dimensioni è ideale per tritare formaggi a pasta dura, cipolle, mele, cioccolato, noci e ghiaccio. Utilizzando le lame, il tritatutto per controllo dimensioni e l'insero per controllo dimensioni, si otterranno cibi con dimensioni S, M e L.

Usare solo il tritatutto per controllo dimensioni (11) con la speciale lama per ghiaccio (11c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione D per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Nederlands

Vóór gebruik



Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

Cura e pulizia (E)

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione E.

Garanzia e assistenza

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

Per informazioni dettagliate consultare il foglio illustrativo di garanzia e assistenza separato o visitare il sito www.braunhousehold.com.



Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario.

Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop (T)
- 4 Motordeel
- 5 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Beker

- 8 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 9 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 10 500 ml hakmolen «mc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c IJsmes
 - g Hakkom
 - h Slipvrije rubbering
- 11 Hakaccessoire maatcontrole 500 ml
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c IJsmes
 - d Hakkom «mc»
 - e Slipvrije rubbering
 - f Hakkom maatcontrole «sc»
 - g Inzetstuk maatcontrole

Hoe gebruikt u het toestel

De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingsnelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar (1). Hoe hoger de instelling, hoe hoger de haksnelheid. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien. De maximale verwerkingsnelheid kan worden bereikt door te drukken op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte,

krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

Garde (A)

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, babyvoeding, drankjes, smoothies en milkshakes.

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Esempio di ricetta: maionese

250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra

1–2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Miscelare alla velocità turbo fino a che l'olio comincia ad emulsionare.

Garde (A)

Gebruik de garde enkel voor het kloppen van room, stijf kloppen van eiwitten, maken van biscuitgebak en kant-en-klare desserts.

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Accessoire voor puree (B)

Het accessoire voor puree kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, bataten, tomaten, pruimen en appels fijn te stampen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak 1 seconde in turbostand.

Gebruik het hakaccessoire «hc» (optioneel accessoire verkrijgbaar bij uw Servicecentrum van Braun; echter niet in elk land).

Hakmolen (C)

De hakmolen (10) is ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Gebruik de «mc» hakker (10) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Voor de «mc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn.

Enkel het «mc» hakaccessoire (10) met het speciale ijsmes (10c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Raadpleeg Bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

«hc» Voorbeeld van een recept:
Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)
50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.

Hakaccessoire maatcontrole (D)

Het hakaccessoire voor maatcontrole is perfect geschikt voor het hakken van harde kaas, uien, appels, chocolade, noten en ijs. Dankzij de messen kan met het accessoire en inzetstuk voor maatcontrole voeding met grootte S, M en L worden verkrigen.

Enkel het hakaccessoire maatcontrole (11) met het speciale ijsmes (11c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Raadpleeg Bereidingsgids D voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Verzorging en reiniging (E)

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel E.

Garantie en service

Zowel de ontwerpsspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de afzonderlijke brochure over garantie en service, of gaat u naar www.braunhousehold.com.



Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur.

■ Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.

Dansk

Før ibrugtagning



Læs brugsanvisningen omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet tages i brug og gem den til fremtidig brug. Fjern al emballage og alle etiketter og kassér dem korrekt.

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 3 Turbo knap (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick frigørelsesknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker
- 9 Purétilbehør
 - a Gear
 - b Puréaksel
 - c Ske



De materialen og voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.

- 10 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakkeskål
 - e Skridsikker gummiring
- 11 500 ml størrelseskontrol, hakketilbehør
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakkeskål «mc»
 - e Skridsikker gummiring
 - f Størrelseskontrol, hakkeskål «sc»
 - g Størrelseskontrollforsats

Sådan bruges apparatet

Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvarer hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren (1). Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningshastighed. Hastigheden kan bekvemt justeres under brugen ved at dreje på hastighedsvælgeren. Maksimal tilberedningshastighed

kan opnå ved tryk på turboknappen (3). Turboknappen kan også bruges til hurtige, kraftfulde impulser uden at skulle ændre på hastighedsvælgeren.

Blenderskaft (A)

Stavblenderen er perfekt egnet til tilberedning af dips, saucer, salatdressinger, supper, babymad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes.

For de bedste resultater bruges turbohastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Opskriftseksempel: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie)

1 æg og 1 ekstra æggeblomme

1–2 spsk. Eddike

Smages til med salt og peber

- Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i bægeret i den rækkefølge som ovenfor.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbohastighed, indtil olien begynder at emulgere.

Pisketilbehør (A)

Brug kun piskeriset til at piske fløde, slå æggehvinder, lave tærtedej og klar-mix desserter.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Purétilbehør (B)

Purétilbehøret kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugter, såsom kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

Hakketilbehør (C)

Hakkeren (10) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Stands tilberedningen med det samme, når motorhastigheden daler og/eller der forekommer stærke vibrationer.

Brug «mc» hakkeren (10) til større mængder og til hårde fødevarer.

For «mc» hakkeren må man ikke overskride mængden af ingredienser, der er højere end maks-linjen.

Det er kun «mc» hakketilbehøret (10) med den specielle iskniv (10c), der må bruges til at knuse isterninger.

Der henvises til tilberedningsguide C for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg)

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.

- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillemag).
- Hak 1 sekund ved turbohastighed.

Brug hakketilbehøret «hc» (ekstra tilbehør, der kan fås hos dit Braun Service Center; dog ikke i hvert land).

Hakketilbehør med størrelseskontrol (D)

Hakketilbehøret med størrelseskontrol er perfekt egnet til hakning af hård ost, løg, æbler, chokolade, nødder og is. Ved hjælp af knivene er det muligt med hakkeren med størrelseskontrol og forsatsen med størrelseskontrol at få fødevarer hakket med størrelsesresultaterne S, M og L.

Kun hakketilbehøret med størrelseskontrol (11) med den specielle iskniv (11c), der må bruges til at knuse isterninger.

Norsk

Før bruk



Les grundig gjennom hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig referanse. Fjern all emballasje og alle etiketter, og foreta passende kassering av disse.

Der henvises til tilberedningsguide D for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Pleje og rengøring (E)

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit E.

Garanti og service

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

For detaljeret information, se separat garanti- og servicebrochure eller besøg www.braunhousehold.com.



Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid.



Bortskaffelse kan ske på Braun Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.



Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.

Deler og tilbehør

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick utløserknapper
- 6 Blandestav

- 7 Beger
- 8 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp
- 9 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaft
 - c Skovl
- 10 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakkebolle
 - e Antiskli-gummiring
- 11 500 ml hakketilbehør med mengdekontroll
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakkebolle «mc»
 - e Antiskli gummiring
 - f Hakketilbehør med mengdekontroll «sc»
 - g Mengdekontrollenhet

Slik brukes apparatet

Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarende prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren (1). Jo høyere innstilling, desto raskere hakkehastighet. Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren. Maksimal prosesseringshastighet kan bare oppnås ved å trykke på Turbo-knappen (3). Du kan også bruke

Turbo-knappen for umiddelbare kraftige impulser uten å manipulere hastighetsregulatoren.

Miksekanal (A)

Håndmikseren egner seg også til å lage dipp, saus, salatdressing, suppe, babymat, samt drikke, smoothies og milkshake.

For best resultat brukes Turbo-hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f.eks. solsikkeolje)

1 egg og 1 ekstra eggehvite

1-2 spiseskjeer eddik

Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene (ved romtemperatur) inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved Turbo-hastighet inntil oljen begynner å emulgere.

Vispetilbehør (A)

Bruk vispen kun til å vispe krem, slå eggehvite, lage småkaker og dessertblandinger.

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Purétilbehør (B)

Purétilbehør kan benyttes til å mose kokte grønnsaker og frukt, slik som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

Hakketilbehør (C)

Hakken (10) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

Bruk «mc» hakken (10) for større mengder og for hard mat.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «mc» hakken.

Kun «mc» hakketilbehør (10) med den spesielle iskniven (10c) tillates til å knuse isbiter.

Se Behandlingsmanual C for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

«hc» Eksempel på oppskrift: Honing-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg)

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.

- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Hakk 1 sekund med turbohastighet

Bruk hakketilbehøret «hc» (valgfritt ekstrautstyr tilgjengelig hos ditt Braun servicesenter; men ikke i alle land).

Hakketilbehør med mengdekontroll (D)

Hakken med mengdekontroll egner seg perfekt til å hakke hard ost, løk, epler, sjokolade, nøtter og is. Ved å bruke knivene, hakken med mengdekontroll og mengdekontrollenheten kan mat i størrelsene S, M og L oppnås.

Kun hakketilbehør med mengdekontroll (11) med den spesielle iskniven (11c) tillates til å knuse isbiter.

Se Behandlingsmanual C for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

Pleie og rengjøring (E)

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt E.

Garanti og service

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

For detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk

www.braunhousehold.com.



Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden.

Det kann avhendes på et Braun servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/elektroniske apparater.



Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.

Svenska

Före användning



Läs noga och helt och hållet igenom bruksanvisningarna innan du använder maskinen och behåll dem för framtida bruk. Ta bort allt förpackningsmaterial samt etiketter och bortskaffa dem korrekt.

Delar och tillbehör

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motorenhet
- 5 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 6 Mixerskaft
- 7 Bägare
- 8 Visptillbehör
 - a Växellåda
 - b Visp
- 9 Puré-tillbehör
 - a Växellåda
 - b Puré-skaft
 - c Degspade
- 10 hacktillbehör 500 ml «mc»
 - a Lock (med kugghjul)

- b Hackkniv
- c Iskniv
- d Hackskål
- e Halkfri gummiring

- 11 500 ml hacktillbehör för storlekskontroll
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Iskniv
 - d Hackskål «mc»
 - e Gummiring för halkskydd
 - f Hackskål för storlekskontroll «sc»
 - g Insats för storlekskontroll

Så använder du apparaten

Ställa in hastigheten

När du trykker på den variable hastighetsknappen (2) motsvarer tillagningshastigheten innstillingen for den variable hastighetsregulatorn (1). Ju høyre innstilling, desto snabbare hackningshastighet. Du kan bekvämt justere hastigheten medan du använder beredaren genom å trykke på hastighetsregulatorn. Maximal tillagningshastighet oppnås når man trykker in Turbo-knappen (3). Du kan også anvende Turbo-knappen for direkte og kraftige pulsreiser utan å behøve trykke på hastighetsregulatorn.

Mixerskaft (A)

Handmixern är perfekt att använda vid tillredning av dippar, såser, saladsdressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes.

Använd turbobastighet för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Exempel på recept: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja)

1 ägg och 1 extra äggula

1-2 msk vinäger

Salt och peppar

- Håll alla ingredienser (vid rumstemperatur) i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa i turbobastighet tills oljan börjar tjockna.

Visptillbehör (A)

Använd endast vispen för att vispa grädde, äggvitor, sockerkakor och färdiga desserter.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Puré-tillbehör (B)

Puré-tillbehöret kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukter som potatis, sötpotatis, tomater, plommon och äpplen.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehöret (10) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller om kraftiga vibrationer uppstår.

Använd «mc»-hackaren (10) för större kvantiteter och hårda matvaror.

Med «mc»-hacktillbehöret får man inte överskrida mängden ingredienser så att maxlinjen passeras.

Det är endast tillåtet att använda «mc»-hacktillbehöret (10) med den särskilda iskniven (10c) för att krossa isbitar.

Se bearbetningsguide C för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor)
50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

- Håll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak). Chop 1 second at Turbo speed.
- Hacka i en sekund med turbobastighet.

Använd hacktillbehöret «hc» (tillval som kann beställas från ditt Braun Service Center; finns inte i alla länder).

Hacktillbehör för storlekskontroll (D)

Hacktillbehöret för storlekskontroll är perfekt för att hacka hårdost, lök, äpplen, choklad, nötter och is. Med hjälp av knivarna, hacktillbehöret för storlekskontroll och insatsen för storlekskontroll kan du hacka matvaror i storlekarna S, M och L.

Det är endast tillåtet att använda hacktillbehöret för storlekskontroll (11) med den särskilda iskniven (11c) för att krossa isbitar.

Se bearbetningsguide D för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

Vård och rengöring (G)

Se avsnitt G för detaljerad användningsinformation.

Suomi

Ennen käyttöä



Lue käyttöohjeet huolella ja täysin, ennen kun käytät laitetta, ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ja hävitä ne asianmukaisesti.

Garanti och service

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

Se den separata garantin och servicebroschyren eller gå till www.braunhousehold.com för utförlig information.



När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna.

Avfallshantering kann ombesörjas av Brauns servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.

Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike (T)
- 4 Moottoriosia
- 5 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvars
- 7 Sekoituslasi
- 8 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästö
 - b Vispilä

- 9 Soseutuslisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Soseutusvarsi
 - c Sekoitusterä
- 10 500 ml:n pilkontalisävaruste
«mc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
 - d Pilkontakulho
 - e Liukumaton kumirengas
- 11 500 ml:n koonhallinnan pilkontalisävaruste
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
 - d Pilkontakulho «mc»
 - e Liukumaton kumirengas
 - f Koonhallinnan pilkontakulho «sc»
 - g Koonhallinnan sisäkettä

Laitteen käyttäminen

Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainiketta (2) painetaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen (1) asetusta. Mitä suurempi nopeusasetus, sitä nopeammin pilkkominen tapahtuu. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella. Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta voidaan käyttää myös tehokkaisiin pikapulsseihin tarvitsematta koskea nopeussäätimeen.

Vispilälisävaruste (A)

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippikastikkeiden, kastikkeiden, salaattikastikkeiden, keittojen, vauvanruokien sekä juomien, smoothien ja pirtelöiden valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan turbo-nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Esimerkkiresepti: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)

1 kananmuna ja lisäksi 1 munankeltuainen

1-2 tlk etikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Laita kaikki ainekset (huoneenlämmössä) sekoituslasiin yllä olevassa järjestyksessä.
- Laita sauvasekoitin sekoituslasin pohjalle. Sekoita Turbo-nopeudella, kunnes öljy alkaa emulgoitua.

Vispilälisävaruste (A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi sekoitettavien jälkiruokien valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Soseutuslisävaruste (B)

Soseutuslisävarusteella voidaan soseuttaa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenoita.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävaruste (10) sopii erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa täristä voimakkaasti.

«mc»-pilkontalisävarusteella (10) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

Kun käytät «mc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimivivaa enempää.

Vain jääterällä varustetulla «mc» (10)-pilkontalisävarusteella (10c) voi murskata jääkuutioita.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

«hc» – esimerkkiresepti: Hunajaluumut (pannakakkujen täytteeksi tai levikkeeksi)

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.

- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko sekunti Turbo-nopeudella.

Käytä pilkkomislisälaitetta «hc» (lisälaite saatavana Braun asiakaspalvelusta; ei kuitenkaan kaikissa maissa).

Koonhallinnan pilkontalisävaruste (D)

Koonhallinnan pilkontalisävaruste sopii erinomaisesti kovanjuuston, sipulien, omenoiden, suklaan, pähkinöiden ja jään pilkkomiseen. Käyttämällä teriä, koonhallinnan pilkontalisävarustetta ja koonhallinnan sisäkettä voidaan saavuttaa ruokapalakoot S, M ja L.

Vain koonhallinnan pilkontalisävarusteella (11) ja erityisellä jääterällä (11c) saa murskata jääkuutioita.

Lue käsittelyoppaasta D maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Hoito ja puhdistus (E)

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa E.

Takuu ja huolto

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Tarkempia tietoja on erillisessä takuu- ja huoltolehtisessä ja osoitteessa www.braunhousehold.com.



Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

Polski

Przed użyciem



Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi, a następnie zachować ją na przyszłość. Zdemontuj wszystkie elementy oraz wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu i usuń je w odpowiedni sposób.

Części i osprzęt

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Silnik
- 5 Przyciski blokady EasyClick
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 9 Końcówka do przecierania
 - a Przekładnia
 - b Nasadka do przecierania
 - c Łopatką
- 10 500 ml końcówka do siekania «mc»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania

- c Ostrze do lodu
- d Miska do siekania
- e Antypoślizgowy pierścień gumowy

- 11 Końcówka do siekania kawałków o różnej wielkości 500 ml
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Ostrze do lodu
 - d Misa do siekania «mc»
 - e Antypoślizgowy pierścień gumowy
 - f Miska do siekania kawałków o różnej wielkości «sc»
 - g Wkładka do kawałków o różnej wielkości

Jak korzystać z urządzenia

Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regulatorze prędkości (1). Im wyższe ustawienie, tym większa prędkość siekania. Podczas pracy prędkość można łatwo regulować, obracając regulator prędkości. Maksymalną prędkość obróbki można uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku Turbo (3). Przycisk Turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

Trzonek blendera (A)

Blender doskonale sprawdza się podczas przygotowywania dipów, sosów, dressingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci, a także drinków i koktajli mlecznych.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksovania, użyj prędkości Turbo.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. oleju słonecznikowego)

1 jajko i 1 dodatkowe żółtko jajka

1-2 łyżeczki octu

sól i pieprz do smaku

- Umieść wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.
- Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z prędkością Turbo, aż rozpocznie się proces emulgacji oleju.

Końcówka do trzepania (A)

Używaj trzepaczki tylko do ubijania śmietany i jajek, przygotowania ciasta biszkoptowego oraz gotowych do miksowania deserów.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksovania urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do przecierania (B)

Końcówka do przecierania może służyć do przecierania gotowanych warzyw i owoców takich jak ziemniaki, bataty, pomidory, śliwki i jabłka.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania [10] przeznaczona jest w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Natychmiast zakończyć obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika lub gdy pojawią się silne wibracje.

W przypadku większych ilości produktu i twardych artykułów żywnościowych należy używać siekacza «mc» [10].

Podczas używania siekacza «mc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania [10] ze specjalnym ostrzem «mc» [10c].

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki C.

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta)

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez sekundę przy najwyższej prędkości.

Użyj końcówki do rozdrabniania «hc» (opcjonalna końcówka dostępna w centrum serwisowym firmy Braun, jednak nie we wszystkich krajach).

Końcówka do siekania kawałków o różnej wielkości (D)

Końcówki do siekania kawałków o różnej wielkości można używać do siekania twardego sera, cebuli, jabłek, czekolady, orzechów i lodu. Używając specjalnych ostrzy, końcówki do siekania kawałków o różnej wielkości oraz wkładki do kawałków o różnej wielkości, można siekać żywność na kawałki o wielkości S, M i L.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania kawałków o różnej wielkości (11) ze specjalnym ostrzem do lodu (11c).

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki D.

Konserwacja i czyszczenie (E)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

Gwarancja i serwis

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapoznaj się z treścią oddzielnej broszury dotyczącej gwarancji i serwisu lub odwiedź witrynę www.braunhousehold.com.



Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie

należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.

Český

Před použitím



Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtěte pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu. Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

Díly a příslušenství

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo (T)
- 4 Část motoru
- 5 Uvolňovací tlačítka EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 Šlehací příslušenství
 - a Převodovka
 - b Metla
- 9 Příslušenství na pyré
 - a Převodovka
 - b Hřídel na pyré
 - c Lopatka
- 10 500 ml příslušenství na sekání «mc»
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Nůž na led
 - d Sekací nádoba
 - e Protiskluzový pryžový kroužek
- 11 500 ml ovládání velikosti příslušenství na sekání
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Nůž na led

- d Sekací nádoba «mc»
 - e Protiskluzový pryžový kroužek
 - f Ovládání velikosti, sekací nádoba «sc»
 - g Ovládání velikosti, vložka
- 12 500 ml příslušenství mini kuchyňského robota «mini-fp»
 - a Víko (s převodem)
 - b Spojka pro čas motoru
 - c Posunovač
 - d Plnicí trubice

Jak používat přístroj

Nastavení rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti (1). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší rychlost sekání. Můžete rychlost nastavovat pohodlně během provozu otáčením regulátoru rychlosti. Maximální rychlosti zpracování lze dosáhnout pouze stisknutím tlačítka Turbo (3). Tlačítko Turbo můžete rovněž použít pro okamžité výkonové impulsy bez nutnosti manipulace s regulátorem rychlosti.

Šlehací násada (A)

Ruční šlehač se skvěle hodí k přípravě dipů, omáček, salátových dresinků, polévek, kojenecké stravy a také nápojů, smoothies a mléčných koktejlů.

Pro nejlepší výsledky použijte rychlost Turbo.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicový olej)
1 vejce a 1 vaječný žloutek navíc
1–2 polévková lžíce octa
sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady (při pokojové teplotě) do poháru ve výše uvedeném pořadí.
- Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte rychlostí Turbo, dokud olej nezačne emulgovat.

Šlehací příslušenství (A)

Používejte metlu pouze ke šlehání krému, vaječných bílků, výrobě piškotových buchet a hotových dezertů.

Pro nejlepší výsledky použijte nejvyšší rychlost.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Příslušenství na pyré (B)

Příslušenství na pyré lze použít k rozmačkávání vařené zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části B.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáček [10] se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Okamžitě zastavte zpracovávání, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

Použijte sekáček «mc» [10] pro větší množství a tvrdé potraviny.

U sekáčku «mc» nesmí množství přísad přesáhnout označení max.

Pouze příslušenství na sekání «mc» [10] se speciálním nožem na led [10c] je dovoleno pro drcení ledových kostek.

Viz průvodce zpracováním C ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Příklad receptu «hc» : Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou). Chop 1 second at Turbo speed.
- Sekejte 1 sekundu při Turbo rychlosti.

Používejte příslušenství na sekání «hc» (volitelné příslušenství je k dispozici v servisním středisku Braun; avšak ne v každé zemi).

Ovládání velikosti příslušenství na sekání (D)

Ovládání velikosti sekáčku je perfektně vhodné pro sekání tvrdého sýra, cibulí, jablek, čokolády, ořechů a ledu. Při používání nožů, ovládáním velikosti sekáčku a ovládáním velikosti vložky je možné dosáhnout výsledků velikosti potravin S, M a L.

Pouze ovládání velikosti příslušenství na sekání (11) se speciálním nožem na led (11c) je dovoleno pro drcení ledových kostek.

Viz průvodce zpracováním D ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Péče a čištění (E)

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části E.

Slovenský

Pred použitím prístroja



Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte celé pokyny pre používateľa a uschovajte si ich pre referenciu do budúcnosti. Odstráňte všetok baliaci materiál a štítky a náležite ich zlikvidujte.

Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)

Záruka a servis

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Pro podrobné informace viz samostatný záruční a servisní dokument nebo navštivte www.braunhousehold.com.



Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu.

■ Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.

- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7 Nádoba
- 8 Doplňková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička
- 9 Príslušenstvo na pyré
 - a Prevodovka
 - b Hriadeľ na pyré
 - c Lopatka
- 10 500 ml doplnkový krájač «mc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepel' na krájanie
 - c Čepel' na ľad

- d Miska na krájanie
 - e Protišmykový gumený kruh
- 11 Doplnkový krájač s funkciou nastavenia veľkosti 500 ml
- a Veko (s prevodom)
 - b Čepel' na krájanie
 - c Čepel' na ľad
 - d Miska krájača «mc»
 - e Protišmykový gumený kruh
 - f Miska na krájanie s funkciou nastavenia veľkosti «sc»
 - g Vložka s funkciou nastavenia veľkosti

Obsluha spotrebiča

Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti (1). Čím je nastavenie vyššie, tým je vyššia rýchlosť krájania. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti. Maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Hriadel' mixéra (A)

Ručný miešač je ideálny na prípravu dipov, omáčok, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteílů.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicový olej)

1 vajce a ešte 1 vaječný žltok

1 – 2 polievkové lyžice octu

soľ a korenie na ochutenie

Všetky ingrediencie (pri izbovej teplote) dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.

Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri rýchlosti Turbo, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.

Doplnková metlička (A)

Metličku používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, prípravu bublaniny a dezertov vo forme polotovarov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Príslušenstvo na prípravu pyré (B)

Príslušenstvo na prípravu pyré je možné použiť na roztlačenie uvarenej zeleniny a ovocia, ako sú zemiaky, bataty, rajčiny, slivky a jablká.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

Doplňkový krájač (C)

Krájač (10) je ideálny na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylínok, cesnaku, zeleniny, chleba, krekov a orechov.

Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

Krájač «mc» (10) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

V prípade krájača «mc» neprekračujte množstvo prísad nad rysku s označením max.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «mc» (10) doplnkový krájač so špeciálnou čepeľou na ľad (10c).

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu C.

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka)

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchuťou vanilky)

- Napiňte miskú krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Sekajte 1 sekundu pri rýchlosti Turbo.

Použite krájač s čepeľami «hc» (voliteľné príslušenstvo je dostupné

v servisnom stredisku spoločnosti Braun; avšak nemusí byť dostupné v každej krajine).

Doplňkový krájač s funkciou nastavenia veľkosti (D)

Krájač s funkciou nastavenia veľkosti sa dokonale hodí na krájanie tvrdého syra, cibule, jablák, čokolády, orechov a ľadu. Vďaka nožom, krájaču a vložke s funkciou nastavenia veľkosti je možné získať malé, stredné a veľké kusy potravín.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový krájač s funkciou nastavenia veľkosti (11) so špeciálnou čepeľou na ľad (11c).

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu D.

Starostlivosť a čistenie (E)

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

Záruka a servis

Dizajnové špecifikácie a tieto použivateľské pokyny podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Podrobné informácie nájdete v samostatnej záručnej a servisnej brožúrke, prípadne navštívte stránku www.braunhousehold.com.



Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade.

Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.

Magyar

Használat előtt



Gondosan és teljes körűen olvassa át a használati utasítást, mielőtt használatba venné a készüléket, és őrizze meg azt későbbi hivatkozás céljából. Távolítson el minden csomagolást és címkét, majd ártalmatlanítsa azokat előírászerűen.

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- 3 Turbogomb (T)
- 4 Motorrész
- 5 EasyClick kioldógombok
- 6 Mixelőrúd
- 7 Keverőedény
- 8 Habverő tartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Habverő
- 9 Pürésítőtartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Pürésítő meghajtótengelye
 - c Lapát
- 10 500 ml-es aprítótartozék «ca»
 - a Fedél (forgórészszel)

- b Aprítópenge
- c Jégpenge
- d Aprítótál
- e Csúszásgátló gumigyűrű

- 11 500 ml-es mérekszabályozó aprítótartozék
 - a Fedél (forgórészszel)
 - b Aprítópenge
 - c Jégpenge
 - d Aprítótál «mc»
 - e Csúszásgátló gumigyűrű
 - f Mérekszabályozó aprítótál «sc»
 - g Mérekszabályozó betét

A készülék használata

A sebesség beállítása

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó (1) beállításának megfelelő sebességgel indul el. Minél magasabb a beállított érték, annál nagyobb az aprítási sebesség. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja a sebességszabályzó elforgatásával. A maximális feldolgozási sebesség a turbógomb (3) megnyomásával érhető el. A turbógombot arra is használhatja, hogy a sebességszabályzó állítása nélkül, közvetlenül pörgesse fel az adott műveletet.

Keverőszár (A)

A botmixer tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, illetve gyümölcsös és tej turmixok készítésére.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a turbo sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Recept (példa): Majonéz

250 g olaj (pl. napraforgóolaj)

1 egész tojás és 1 tojássárgája

1-2 evőkanál ecet

só és bors ízlés szerint

- Valamennyi (szobahőmérsékletű) hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
- A botmixert helyezze el a keverőedény alján.
Turbosebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.

Habverő tartozék (A)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felveréséhez, valamint piskótátészta vagy desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Pürésítőtartozék (B)

A pürésítőtartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva, alma) pürésítésére használható.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

Aprítótartozék (C)

Az aprító (10) kiválóan alkalmas hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Azonnal hagyja abba a feldolgozást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

Használja az «mc» aprítót (10) nagyobb mennyiségekhez és kemény ételekhez.

Az «mc» aprító használata esetén a betöltött összetevők mennyisége ne lépje túl a maximum jelölést.

Jégkockák összezuvasztására kizárólag a speciális jégpengével (10c) felszerelt, „mc” jelzésű aprítótartozék (10) használható.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a C. Elkészítési útmutatóban.

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve)

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésű). Chop 1 second at Turbo speed.
- Turbósebességen aprítsa 1 másodpercig.

Használja a «hc» jelzésű aprítótartozékot (választható tartozék, kapható a Braun Szervizközpontban, de nem minden országban).

Méretszabályozó aprítótartozék (D)

A méretszabályozó aprító tökéletesen alkalmas a kemény sajt, vöröshagyma, alma, csokoládé, olajos magvak és jég aprítására. A pengék, a méretszabályozó aprító és a méretszabályozó betét használatával különböző méretűre (S, M és L) lehet aprítani az élelmiszert.

Jégkockák összeűzésére kizárólag a speciális jégpengével (11c) felszerelt, méretszabályozó aprítótartozék (11) használható.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a D. Elkészítési útmutatóban.

Rendbentartás és tisztítás (E)

A részletes használati utasításokat az E részben találja.

Garancia és szerviz

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

A részletes információkat lásd a külön garancia- és szervízfüzetben vagy látogasson el a www.braunhousehold.com weboldalra.



A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.

Hrvatski

Prije uporabe



Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate korisničke upute i pohranite ih za buduće korištenje. Uklonite ambalažu i etikete i odložite ih na odgovarajući način.

Dijelovi i pribor

- 1 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba (T)
- 4 Kućište s motorom
- 5 EasyClick gumbi za odvajanje
- 6 Osovina štapnog miksera
- 7 Posuda
- 8 Pjenjača
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
- 9 Dodatak za pripremu pirea
 - a Kućište
 - b Posuda za pire
 - c Lopatica
- 10 Sjeckalica zapremine 500 ml «mc»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Sječivo za led
 - d Posuda za sjeckanje
 - e Gumena brtva protiv klizanja
- 11 Pribor za 500 ml kontrolnu sjeckalicu
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje

- c Sječivo za led
- d Posuda za sjeckanje «mc»
- e Gumeni обруč protiv klizanja
- f Posuda kontrolne sjeckalice «sc»
- g Umetak kontrolne sjeckalice

Kako koristiti uređaj

Podешavanje brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavkama varijabilnog regulatora brzine (1). Što je brzina veća, veća će biti i brzine sjeckanja. Brzinu možete prilagođavati tijekom rada tako da okrećete regulator brzine. Maksimalnu brzinu obrade je moguće postići pritiskom na gumb Turbo (3). Gumb Turbo možete također koristiti za trenutnu brzu pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

Nastavak za miksiranje (A)

Ručni mikser također je idealan za pripremanje preljeva, umaka, preljeva za salate, juha, kašica za bebe, te pića, smoothija i frappea.

Za najbolji učinak koristite Turbo brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. suncokretovog)

1 cijelo jaje i 1 žumanjak

1–2 žlice octa

sol i papar po želji

- Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu prema navedenom redoslijedu.
- Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte Turbo brzinom dok ulje ne počne emulgirati.

Pjenjača (A)

Koristite pjenjaču samo za pripremu šlaga od tučenog vrhnja, šlaga od bjelanjaka, izradu biskvitnog tijesta i slastica za koje treba promiješati gotove sastojke.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Dodatak za pripremu pirea (B)

Sjeckalica se može koristiti za pripremu pirea od povrća i voća poput krumpira, batata, rajčica, šljiva i jabuka.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

Sjeckalica (C)

Sjeckalica (10) idealna je za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Kad dođe do smanjenja brzine i/ili jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

Sjeckalicu „mc“ (10) koristite za pripremu većih količina namirnica i tvrdu hranu.

Kad koristite „mc“ sjeckalicu, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku.

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «mc» (10) sa specijalnim sječivom za led (10c).

Pogledajte Vodič za obradu hrane D kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

«hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 70 ml vode (s okusom vanilije).
- Sjeckajte 1 sekundu pri maksimalnoj brzini.

Upotrijebite pribor sjeckalice «hc» (dodatni pribor dostupan je u servisnom centru tvrtke Braun, ali ne u svakoj zemlji).

Kontrolna sjeckalica (D)

Kontrolna sjeckalica savršeno odgovara za sjeckanje tvrdog sira, luka, jabuka, čokolade, orašastih plodova i leda. Korištenjem noževa, kontrolne sjeckalice i umetka kontrolne sje-

kalice moguće je izrezati komade hrane veličine S, M i L.

Za drobljenje leda koristite samo kontrolnu sjeckalicu (11) sa specijalnim sječivom za led (11c).

Pogledajte Vodič za obradu hrane D kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

Održavanje i čišćenje (E)

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak E.

Jamstvo i servis

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

Slovenski

Pred uporabo



Pred uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo ter jih shranite za kasnejšo uporabo. Odstranite vso embalažo in oznake ter jih ustrezno zavržite.

Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb (T)
- 4 Motorna enota
- 5 Gumba za sprostitve EasyClick
- 6 Nastavek za mešanje

Detaljnije informacije potražite u zasebnom jamstvu i letku ili posjetite www.braunhousehold.com.



Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.

- 7 Čaša
- 8 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 9 Nastavek za tlačenje
 - a Menjalnik
 - b Držalo za pire
 - c Lopatka
- 10 500-ml nastavak za sekljanje «mc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Rezilo za led
 - d Posoda za sekljanje
 - e Gumijasti podstavek za preprečavanje drsenja
- 11 500-ml velikostni regulacijski nastavak za sekljanje
 - a Pokrov (z nastavkom)

- b Rezilo za sekljanje
- c Rezilo za led
- d Posoda za sekljanje «mc»
- e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- f Velikostna regulacijska posoda za sekljanje «sc»
- g Velikostni regulacijski nastavek

Uporaba naprave

Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za spremenljivo hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja spremenljive hitrosti (1). Višja ko je nastavitev, višja je hitrost sekljanja. Hitrost lahko med uporabo priročno prilagajate tako, da zasukate regulator hitrosti. Maksimalno hitrost priprave lahko dosežete s pritiskom na turbo gumb (3). S turbo gumbom lahko sprožite tudi močne takojšnje impulze, za katere vam ni treba uporabiti regulatorja hitrosti.

Mešalna gred (A)

Ročni mešalnik je popolnoma primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite turbo hitrost

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Primer recepta: Majoneza

250 g olja (npr. sončnično olje)

1 jajce in 1 dodaten jajčni rumenjak
1–2 žlici kisa

Sol in poper dodajte po okusu

- Sestavine (na sobni temperaturi) dodajte v čašo v vrstnem redu, ki smo ga navedli zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler olje ne začne emulgirati.

Nastavek za stepanje (A)

Metlico uporabljajte samo za stepanje smetane, mešanje beljakov, pripravo biskvitov in sladic.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za tlačjenje (B)

Nastavek za tlačjenje uporabljate za tlačjenje kuhane zelenjave in sadja, kot so krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalnikom (10) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte z uporabo.

Pri večjih količinah in trdih živilih uporabite sekljalnik «mc» (10).

Pri sekljalniku «mc» ne presežite količine sestavin, ki je določena s črto z oznako maks.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »mc« (10), ki ima posebno rezilo za led (10c).

V Navodilih za pripravo C najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Primer recepta za «hc»: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke)

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Pri turbo hitrosti sekljajte 1 sekundo.

Uporabite nastavek za sekljanje «hc» (izbirni nastavek je na voljo v servisnem centru družbe Braun, vendar ne v vsaki državi).

Velikostni regulacijski nastavek za sekljanje (D)

Velikostni regulacijski sekljalnik je popolnoma primeren za sekljanje trdih sirov, čebule, jabolk, čokolade,

oreščkov in ledu. Z uporabo rezil, velikostnega regulacijskega sekljalnika in velikostnega regulacijskega nastavka lahko živila nasekljate na velikosti S, M in L.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo velikostni regulacijski nastavek za sekljanje (11), ki ima posebno rezilo za led (11c).

V Navodilih za pripravo D najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Vzdrževanje in čiščenje (E)

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek E.

Garancija in servis

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto www.braunhousehold.com.



Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavržite med gospodinske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živilo, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.

Türkçe

Uyarı



Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

Parts and Accessories

- 1 Değişken hız regülatörü
- 2 Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- 3 Turbo düğmesi (T)
- 4 Motor parçası
- 5 EasyClick Çıkarma düğmeleri
- 6 Blendır şaftı
- 7 Kap
- 8 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 9 Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 10 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
 - a Kapak (Dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
 - d Doğrama kasesi
 - e Kaymaz kauçuk halka
- 11 500 ml büyüklük ayarlı doğrama aksesuarı
 - a Kapak (Dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
 - d Doğrama kasesi «mc»

- e Kaymaz kauçuk halka
- f Büyüklük ayarlı doğrama kasesi «sc»
- g Büyüklük ayarlı ek parçası

Cihazın Kullanılması

Hızın ayarlanması

Değişken hız düğmesi [2] etkinleştirilirken işleme hızı değişken hızı regülatörünün [1] ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama da o kadar hızlı olur. İşlem esnasında hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Maksimum işleme hızına, turbo düğmesine [3] basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullanmak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için Turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

Karıştırma Mili (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake hazırlamaya da çok uygundur.

En iyi sonuçlar için Turbo hızı kullanın. Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Tarif Örneği: Mayonez

250 g sıvı yağ (ör. ayçiçeği yağı)

1 yumurta ve ilaveten 1 yumurta sarısı

1–2 çorba kaşığı sirke

Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri (oda sıcaklığında) yukarıdaki sırada kaba koyun.

- El mikserini kabın dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar Turbo hızda karıştırın.

Çırpma Aksesuarı (A)

Çırpıcıyı yalnızca krema çırpamak, yumurta aklarını çırpamak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Püre Aksesuarı (B)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve meyveleri püre haline getirmek için kullanılabilir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcı (10) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

Büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «mc» doğrayıcı (10) kullanın.

«mc» doğrayıcıyı kullanırken içine koyulan yiyecek miktarı max çizgisini aşmamalıdır.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (10c) bulunan «mc» doğrayıcı aksesuarı (10) kullanılabilir.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu C'ye başvurun.

«hc» Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için)

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3 °C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Turbo hızında 1 saniye doğrayın.

Doğrayıcı ataşman kullanın «hc» (isteğe bağlı ataşman Braun Servis Merkezinden edinilebilir; bu her ülkede mümkün olmayabilir).

Büyüklik kontrollü doğrama Aksesuarı (D)

Büyüklik kontrollü doğrayıcı, sert peynir, soğan, elma, çikolata, kuruyemiş ve buz doğramak için ideal uygunluktur. Bu bıçaklar, büyüklik kontrollü doğrayıcı ve büyüklik kontrol ek parçası ile yiyecekler küçük, orta ve büyük boyutlarda doğranabilir.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçaklı (11c) büyüklik kontrollü doğrama aksesuarı (11) kullanılabilir.

Maksimum miktarder, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu D'ye başvurun.

Bakım ve Temizleme (E)

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm E.

Garanti ve Servis

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir.

Detaylı bilgi için ayrı olarak verilen garanti ve servis broşürüne bakın veya www.braunhousehold.com adresini ziyaret edin.

Română

Înainte de utilizare



Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară. Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

Piese și accesorii

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo (T)
- 4 Motor
- 5 Butoane de deblocare EasyClick
- 6 Axul blenderului



Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.

- 7 Cupă
- 8 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 9 Accesoriu pentru piure
 - a Cutie de viteze
 - b Picior pasator pentru piure
 - c Paletă
- 10 Accesoriu tocător de 500 ml «mc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocere
 - c Lamă pentru gheață
 - d Bol tocător
 - e Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesoriu pentru tocător controlul mărimii 500 ml
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocere
 - c Lamă pentru gheață

- d Castron tocător «mc»
- e Inel anti-alunecare din cauciuc
- f Bol tocător controlul mărimii «sc»
- g Inserție pentru controlul mărimii

Cum se utilizează aparatul

Setarea vitezei

Când activați butonul de turație variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă (1). Cu cât este mai mare valoarea setată, cu atât mai mare este turația de tocare. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de turație. Turația maximă de procesare poate fi atinsă apăsând butonul Turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul Turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de turație.

Piciorul de amestecare (A)

Blenderul de mână este perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluși, precum și a băuturilor, a celor de tip smoothie și milkshake.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza Turbo.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)

1 ou și 1 gălbenuș în plus

1–2 linguri de oțet

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteza Turbo până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut nu-mai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semipreparate.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesorii pentru piure (B)

Accesorii pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe gătite precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesoriiul tocător (C)

Tocătorul (10) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Opriiți imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Folosiți tocătorul «mc» (10) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

Pentru tocătorul «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente.

Numai accesoriul tocător «mc» (10), cu lamă specială pentru gheață (10c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Consultați Ghidul de preparare D pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

«hc» Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat)

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1 secundă la viteză Turbo.

Folosiți accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opțional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Braun; însă nu în fiecare țară).

Accesoriu tocător pentru controlul dimensiunii (D)

Tocătorul pentru controlul dimensiunii este ideal pentru tocarea brânzei tari, a cepei, a merelor, a ciocolatei, a nucilor și a gheții. Prin utilizarea cuțitelor, a tocătorului cu control al dimensiunii și a inserției de control al dimensiunii, este posibil să se obțină rezultate de dimensiuni S, M și L.

Numai accesoriul de control al mărimii (11), cu lamă specială pentru gheață (11c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Consultați Ghidul de preparare D pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Îngrijire și curățare (E)

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Garanție și service

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați

www.braunhousehold.com.



Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.

Ελληνικά

Πριν τη χρήση



Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες και αποσύρετε κατάλληλα.

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Πλήκτρο Turbo (T)
- 4 Εξάρτημα μοτέρ
- 5 Κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7 Δοχείο
- 8 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 9 Εξάρτημα για πολτό
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Άξονας για πολτό
 - c Πτερύγιο

- 10 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Λεπίδα πάγου
 - d Μπολ τεμαχιστή
 - e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 11 Εξάρτημα τεμαχιστή ελέγχου μεγέθους 500 ml
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Λεπίδα πάγου
 - d Μπολ τεμαχιστή «mc»
 - e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
 - f Μπολ εξαρτήματος τεμαχιστή ελέγχου μεγέθους «sc»
 - g Ένθετο εξάρτημα ελέγχου μεγέθους

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιήσετε το διαθέσιμο κουμπί ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (1). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση τόσο πιο μεγάλη είναι η ταχύτητα κοπής. Μπορείτε να ρυθμίζετε άνετα την ταχύτητα

κατά τη λειτουργία περιστρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας. Η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί να επιτευχθεί με πάτημα το κουμπιού Turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το κουμπί Turbo για στιγμιαίους ισχυρούς παλμούς χωρίς να χρειάζεται να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέσινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μιλκσέικ.

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα A.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα

250 g λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)

1 αυγό και επιπλέον 1 κρόκο αυγού

1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι

Αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου) στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω μέρος της κανάτας δοσομετρητή. Αναμίξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι το λάδι να αρχίσει να γίνεται παχύρρευστο.

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι μόνο για σαντιγί, για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να να φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα A.

Εξάρτημα για πολτό (B)

Το εξάρτημα για πολτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα B.

Εξάρτημα κόφτη (C)

Ο κόφτης (10) είναι ιδανικός για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται ή/και προκύπτουν ισχυρές δονήσεις.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «mc» (10) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Για τον κόφτη «mc», μην υπερβαίνετε την ποσότητα των συστατικών σε

επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης.

Μόνο το εξάρτημα κόπτη «mc» (10) με την ειδική λεπίδα πάγου (10c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

«hc» Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες)

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόπτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για δευτερόλεπτο με ταχύτητα Turbo.

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόπτη «hc» (προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Braun. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

Εξάρτημα κόπτη ελέγχου μεγέθους (D)

Ο κόπτης ελέγχου μεγέθους ενδείκνυται απόλυτα για τον τεμαχισμό σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μήλων, σοκολάτας, ξηρών καρπών και πάγου. Με τη χρήση των μαχαιριών, ο κόπτης

ελέγχου μεγέθους και το ένθετο ελέγχου μεγέθους μπορούν να επιτύχουν αποτελέσματα μεγέθους τροφίμων S, M και L.

Μόνο το εξάρτημα κόπτη ελέγχου μεγέθους (11) με την ειδική λεπίδα πάγου (11c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας D για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Φροντίδα και Καθαρισμός (E)

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα E.

Εγγύηση και Συντήρηση

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Για λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να ανατρέξετε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και συντήρησης ή να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα

www.braunhousehold.com.



Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Braun ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας.



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.

Қазақ

Пюре жабдығы



Құрылғыны пайдалану алдында пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз. Бүкіл орауыш пен жапсырмаларды алып, тиісті түрде қоқысқа лақтырыңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т ймесі (on/off)
- 3 Turbo т ймесі (T)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 9 Пюре жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Пюре саптамасы c Қалақша
- 10 500 ml турау жабдығы «mc»
 - a Қақпақ (тетігі бар)
 - b Турағыш пышақ
 - c Мұз жарғыш пышақ

- d Турағыш шара
- e Тайғанатпайтын резеңке сақина

- 11 500 мл-лік өлшемі реттелетін турағыш қондырма
 - a Қақпақ (тетігі бар)
 - b Турағыш пышақ
 - c Мұз жарғыш пышақ
 - d Турағыш шара «mc»
 - e Тайғанатпайтын резеңке сақина
 - f Өлшемі реттелетін турағыш шара «sc»
 - g Өлшемі реттелетін тілімше

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамды ын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өңдеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес болады. Орнатылған мән неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы солғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады. Ең жоғары өңдеу жылдамдығына турбо түймені (3) басу арқылы жетуге болады. Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай қуат импульстерін дереу беру үшін де қолдануға болады.

Араластырғыш білігі (А)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, кәже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, турбо жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Рецепт мысалы: Майонез

250 g май (мысалы, күнбағыс майы)

1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы

1–2 ас қасық сірке суы

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.
- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша турбо жылдамдықпен араластырыңыз.

Араластырғыш жабдығы (А)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Пюре жабдығы (В)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (С)

(10) турауышы ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

Қозғалтқыштың жылдамдығы азайған және (немесе) қатты дірілдеген кезде өңдеуді дереу тоқтатыңыз.

«mc» (10) турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«hc» және «mc» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (10с) бар «mc» турағыш қосымша жабдығын (10) пайдалануға болады.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді С нұсқаулығынан қараңыз.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе то-сап ретінде)

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоОазыт ыш а 3 °C температурамен 24 сағат а ойыОыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Турбо жылдамдығында 1 секунд кесіңіз.

"hc" турағыш жарағын пайдалану (қосымша жарақты Braun сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді)

Өлшемі реттелетін турағыш жарақ (D)

Өлшемі реттелетін турағыш қатты ірімшік, пияз, алма, шоколад, жаңғақ пен мұз сияқты азық-түлікті турауға тамаша жарайды. Пышақтардың, өлшемі реттелетін турағыш пен өлшемі реттелетін тілімшенің көмегімен тағамды S, M және L өлшеміне жеткізіп турауға болады.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз жарғыш пышағы (11с) бар өлшемі реттелетін турағыш жарақты (11) пайдалануға болады.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді D нұсқаулығынан қараңыз.

Күту және тазалау (E)

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды E бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе www.braunhousehold.com сайтына кіріңіз.



Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі

Braun қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



1935/2004 EEC тағам тиетін материалдар мен керек-жарақтар ережесіне сәйкес.

Үлгі	HB501BI-MQ55xxxM
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 - 1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург
Бұйымды іске пайдалану
нұсқаулығына сәйкес өз
мақсатында пайдалану керек.
Бұйымның қызмет
мерзімі тұтынушыға сатылған
күннен бастап
2 жылды құрайды.

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары:
Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:

De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз.

Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың

күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

Русский

Перед использованием



Тщательно и полностью прочитайте данные инструкции перед началом использования прибора, а также сохраните их для получения справки в будущем. Снимите всю упаковку и наклейки; утилизируйте их надлежащим образом.

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (T)
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-венчик
 - a Редуктор
 - b Венчик
- 9 Насадка для пюре
 - a Редуктор
 - b Стержень насадки для пюре
 - c Лопатка
- 10 Насадка-измельчитель, 500 мл «мс»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Нож для колки льда

- d Чаша измельчителя
- e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 11 Насадка-измельчитель с контролем размеров 500 мл
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Нож для колки льда
 - d Чаша измельчителя «мс»
 - e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
 - f Чаша измельчителя с контролем размеров «мс»
 - g Вставка с контролем размеров

Использование прибора

Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скорости (1). Чем выше настройка, тем выше скорость измельчения. Поворачивая регулятор скорости, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Максимальную скорость обработки можно установить нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

Стержень блендера (А)

Ручной блендер – это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте скорость Turbo.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Пример рецепта: Майонез

250 г растительного масла (например, подсолнечного),

1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток

1–2 ст. ложки уксуса

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанном порядке.
- Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости Turbo до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.

Насадка-венчик (А)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можно использовать для пюрирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел В.

Насадка-измельчитель (С)

Измельчитель (10) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

При использовании измельчителя «тс» (10) следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

При использовании измельчителей «тс» и «тс» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (10) со специальным ножом для колки льда (10с).

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению С.

«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков)

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °С.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение секунды на скорости «Турбо».

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране).

Насадка-измельчитель с контролем размеров (D)

Измельчитель с контролем размеров идеально подходит для измельчения твердого сыра,

лука, яблок, шоколада, орехов и льда. Если использовать ножи, измельчитель с контролем размеров и вставки с контролем размеров можно добиться результатов по размеру продуктов S, M и L.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель с контролем размеров (11) со специальным ножом для колки льда (11с).

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению D.

Уход и очистка (E)

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

Гарантия и обслуживание

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт

www.braunhousehold.com.



Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации.

Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейского регламента 1935/2004.



Модель	HB501BI-MQ55xxxM
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	750 - 1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Румынии для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации.

Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортёр и ответственный за претензии потребителей:
ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Суцёвская,
д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации:
Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки:
Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Производитель:
De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя.

А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Українська

Перед використанням



Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (Т)
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування EasyClick
- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка-вінчик
 - а коробка швидкостей
 - б вінчик
- 9 Насадка для пюре
 - а коробка швидкостей
 - б насадка для пюре
 - в лопатева бовтниця
- 10 насадка для нарізки 500 мл «мс»
 - а кришка (з коробкою швидкостей)
 - б ніж для нарізання
 - с ніж для льоду

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

- d ємність для нарізання
- e протиковзне гумове кільце

- 11 Насадка для нарізання з регулюванням розміру на 500 мл
 - a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізання
 - c ніж для льоду
 - d ємність для нарізання «мс»
 - e протиковзне гумове кільце
 - f ємність для нарізання з регулюванням розміру «sc»
 - g вставка для регулювання розміру

Як використовувати пристрій

Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим більша швидкість нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості. Максимальної швидкості обробки можна досягти шляхом натискання кнопки «turbo» (3). Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикаати регулятор швидкості.

Насадка-блендер (А)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Приклад рецепта: Майонез

250 г олії (наприклад, соняшникової)

1 яйце і 1 додатковий яєчний жовток

1–2 ст. ложки оцту

сіль та перець за смаком

- Складіть всі інгредієнти (при кімнатній температурі) в стакан у вказаному вище порядку.
- Занурте ручний блендер до дна стакану. Здійснюйте перемішування на швидкості «turbo», доки олія не почне емульгувати.

Насадка-вінчик (А)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошків.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

Насадка для нарізки (С)

Насадка для нарізки (10) ідеально пасує для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Під час використання насадки «тс» (10) кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Під час використання насадок «тс» та «нс» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «тс» (10) за допомогою спеціального ножа (10с) для розколювання льоду.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації С.

Приклад рецепта для насадки «hc»:

Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів)

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «hc».
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Подрібніть на швидкості Turbo протягом секунди.

Використовуйте насадку для нарізки «hc» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Braun, однак не у всіх країнах)

Насадка для нарізання з регулюванням розміру (D)

Насадка для нарізання з регулюванням розміру ідеально підходить для подрібнення твердого сиру, цибулі, шоколаду, горіхів і льоду. За допомогою ножів, насадки для нарізання з регулюванням розміру та вставки для регулювання

розміру можна подрібнити продукти до розмірів S, M та L.

Подрібнювати кубики льоду можна лише насадкою для нарізання з регулюванням розміру (11) за допомогою спеціального ножа (11с).

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації Г.

Догляд та чищення (E)

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі E.

Гарантія та обслуговування

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт: www.braunhousehold.com.



Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



Матеріали та предмети,
призначені для контакту з
харчовими продуктами,

відповідають положенням
Європейського регламенту
1935/2004.

عربي

قبل الاستخدام



يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التغليف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.

d وعاء المفرفة «mc»

e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

f وعاء التحكم في حجم المروحية «sc»

g إدراج التحكم في الحجم

طريقة استخدام الجهاز

إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كان الفرم أسرع. يمكن ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة. يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضاً استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

محور الخلط (A)

الخلاط اليدوي مناسب جداً لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

مثال لوصفة: المايونيز

،(زيت عباد الشمس مثلاً) جرام زيت 250

بيضة وصفار بيضة أخرى،

ملعقة طعام خل 1-2

ملح وفلفل للطعم

ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.

Turbo ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بسرعة حتى يبدأ الزيت بالتحول إلى لون الحليب.

الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 ملحق خفقي

a علبّة تروس السرعة

b خفاف

9 ملحق هرس

a علبّة تروس السرعة

b عمود هرس

c مقلب

10 ملحق مفرفة 500 ملي «mc»

a غطاء (مزود بترس)

b شفرة تقطيع

c سكين الثلج

d وعاء المفرفة

e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

11 ملحق مروحة للتحكم في الحجم سعة 500 مل.

a غطاء (مزود بترس)

b شفرة تقطيع

c سكين الثلج

ملحق الخفق (A)

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.s

ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفاكهة المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخبز والتفاح.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم B.

ملحق المفرفة (C)

تُعد المفرفة (10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

توقف فوراً عن التحضير عندما تنخفض سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

أما للمفرفة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

أما للمفرفة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

يُسمح فقط لمُلاحق المفرفة «mc» (10) ذي شفرة الثلج الخاصة (10 c) بتكسير مكعبات الثلج.

راجع دليل التحضير د C فة الحد الأقصى للمبالغ والفترات الزمنية الموصى بها

مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فاطر محللة مضغوطة أو «hc»

هفرودة)

جرام أراسية 50

جرام العسل الكروي 75

(بنكهة الفانيليا) ملي ماء 70

• املاً وعاء المفرفة «hc» بالأراسية والعسل الكروي.

• تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.

• أضف 70 ملي ماء (بنكهة الفانيليا).

• قم بالخلط لمدة ثانية واحدة بسرعة الترو

ق اختياري متوفر في مركز خدمة («ch» استخدام ملحق المفرفة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول). Braun

ملحق مروحة التحكم في الحجم (D)

مفرفة التحكم في الحجم مناسبة تمامًا لتقطيع الجبن الصلب، والبصل، والتفاح، والشوكولاتة، والمكسرات، والثلج. من خلال استخدام السكاكين، ومفرفة التحكم في الحجم، وقطعة إدراج التحكم في الحجم، من الممكن تحقيق نتائج تقطيع للطعام بحجم S (صغير)، و M (متوسط)، و L (كبير).

يسمح فقط ملحق مفرفة التحكم في الحجم (11) مع شفرة الثلج الخاصة (11 ج) بسحق مكعبات الثلج.

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها

الرعاية والتنظيف (E)

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم E.

الضمان والخدمة

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة

www.braunhousehold.com

يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من أو في نقاط التجميع الجهاز في مركز خدمات المناسبة التي توفرها دولتك.

تتطابق المواد والملحقات التي تتصل باستعمال المواد الغذائية مع لوائح الاتحاد الأوروبي الاقتصادية رقم 1935/2004



